

7. LAMPIRAN

Lampiran 1. Foto Selama Proses Penelitian



Gambar 4. Hasil Survey Jamu yang disukai



Gambar 5. Bahan baku pembuatan
marshmallow temulawak



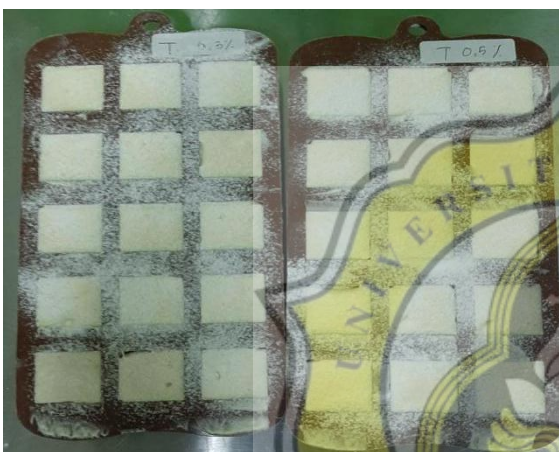
Gambar 6. Stevia



Gambar 7. Proses Perebusan

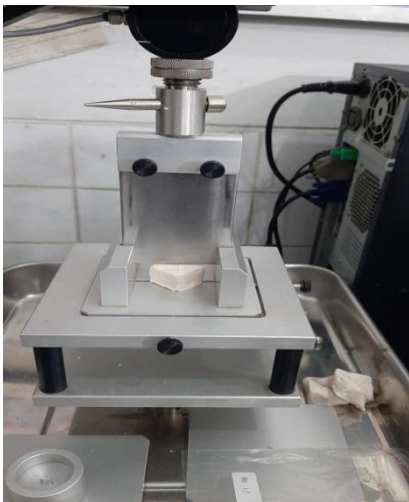


Gambar 8. Proses pencampuran

Gambar 9. Proses Pencetakan *Marshmallow*

Gambar 10. Produk Akhir

Gambar 11. *Marshmallow* KontrolGambar 12. *Marshmallow* komersil



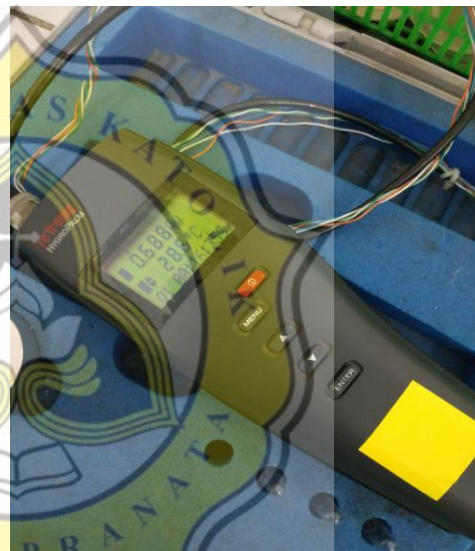
Gambar 13. Analisis tekstur (*hardness*)



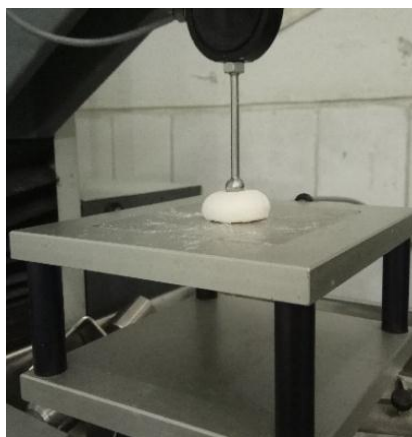
Gambar 14. Analisis derajat keasaman (pH)



Gambar 15. Analisis Intensitas Warna



Gambar 16. Analisis kadar aw



Gambar 17. Analisis tekstur (*chewiness*)

Lampiran 2. Kuisisioner Analisis Sensori

UJI RATING HEDONIK

MARSHMALLOW

Nama : _____ Tanggal : _____
 Produk : Marshmallow Line ID/WA : _____

Instruksi :

Di depan Anda tersedia sampel *marshmallow* dengan konsentrasi yang berbeda. Anda diminta untuk mengamati bagian dalam *marshmallow* dan mencicipi tiap sampel **secara urut dari kiri ke kanan**. Sebelum berpindah ke sampel selanjutnya, dimohon untuk **berkumur dengan air** terlebih dahulu. Berikanlah penilaian sesuai dengan tingkat kesukaan Anda terhadap parameter **warna, tekstur, rasa, dan keseluruhan**. **NILAI BOLEH SAMA** untuk sampel yang berbeda.

Keterangan:

1 = Sangat tidak suka 3 = Netral 5 = Sangat Suka
 2 = Tidak suka 4 = Suka

Atribut	Kode Sampel		
<i>Overall</i>			
Warna			
Rasa			
Tekstur			

TERIMA KASIH ☺

Lampiran 3. Hasil Olah Data dengan SPSS

1. Uji Normalitas dan Homogenitas Hasil Analisis Fisiokimia

Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
aw	,170	18	,179	,932	18	,214
chewiness	,167	18	,200*	,898	18	,053
hardness	,123	18	,200*	,937	18	,261
L	,199	18	,057	,913	18	,099
a	,148	18	,200*	,960	18	,593
b	,123	18	,200*	,930	18	,196
pH	,142	18	,200*	,916	18	,109
kadar_gula	,168	18	,196	,905	18	,070

*. This is a lower bound of the true significance.

a. Lilliefors Significance Correction

Test of Homogeneity of Variances

	Levene Statistic	df1	df2	Sig.
aw	142,042	2	15	,000
chewiness	1,004	2	15	,390
hardness	1,008	2	15	,388
L	1,970	2	15	,174
a	1,344	2	15	,290
b	,192	2	15	,827
pH	11,964	2	15	,001
kadar_gula	3,416	2	15	,060

awDuncan^a

kosnentrasi	N	Subset for alpha = 0.05
		1
0,5%	6	,81208
0,3%	6	,82033
0,1%	6	,82283
Sig.		,438

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

kadar_gulaDuncan^a

kosnentrasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
0,5%	6	14,7167	
0,3%	6	14,8167	
0,1%	6		15,2000
Sig.		,266	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

chewinessDuncan^a

kosnentrasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
0,5%	6	4,286044	
0,3%	6	4,476318	4,476318
0,1%	6		4,750260
Sig.		,257	,110

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

hardnessDuncan^a

kosentrasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
0,5%	6	3877,3257	
0,3%	6		4564,4114
0,1%	6		4770,5308
Sig.		1,000	,425

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

LDuncan^a

kosentrasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
0,5%	6	91,4183	
0,3%	6	92,7150	92,7150
0,1%	6		92,9117
Sig.		,063	,765

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

aDuncan^a

kosentrasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
0,5%	6	-5,3000	
0,3%	6	-5,1133	-5,1133
0,1%	6		-4,5717
Sig.		,512	,070

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

bDuncan^a

kosentrasi	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
0,1%	6	21,0183		
0,3%	6		27,3233	
0,5%	6			30,0717
Sig.		1,000	1,000	1,000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

pHDuncan^a

kosentrasi	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
0,3%	6	7,0500	
0,5%	6		7,1350
0,1%	6		7,1367
Sig.		1,000	,918

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

2. Uji Sensori**Descriptive Statistics**

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
overall	90	3,71	,915	1	5
warna	90	3,57	,960	1	5
tekstur	90	3,76	1,009	1	5
rasa	90	3,58	1,016	1	5
konsentrasi	90	2,0000	,82107	1,00	3,00

Test Statistics^{a,b}

	overall	warna	rasa	tekstur
Chi-Square	1,929	5,280	5,004	,736
df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	,381	,071	,082	,692

a. Kruskal Wallis Test

b. Grouping Variable: konsentrasi



7.75% PLAGIARISM
APPROXIMATELY

Report #10265770

PENDAHULUAN
LATAR BELAKANG
Jamu adalah obat tradisional dengan bahan alami warisan budaya Indonesia yang telah diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi untuk kesehatan (Biofarmaka IPB, 2013 dalam Widyowati et al., 2017). Indonesia memiliki kekayaan tanaman obat dan ramuan jamu dari berbagai suku yang telah tersebar di berbagai wilayah Indonesia. Salah satu jamu yang terkenal yaitu temulawak. Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) merupakan tanaman yang tumbuh berumpun dan dimanfaatkan oleh sebagian masyarakat sebagai pewarna alami, obat tradisional. Pada zaman ini, umumnya masyarakat Indonesia masih beranggapan bahwa temulawak sebagai jamu yang memiliki rasa dan bau kurang disukai, padahal apabila dikonsumsi secara rutin dapat memelihara kesehatan. Dengan adanya trend tentang bahan pangan berbasis tradisional maka perlu adanya paradigma baru yang lebih modern untuk meningkatkan selera mengkonsumsi jamu temulawak melalui diversifikasi produk. Pada penelitian ini diversifikasi produk dari temulawak yaitu marshmallow. Selain itu dengan adanya diversifikasi produk, diharapkan dapat melestarikan minuman tradisional budaya Indonesia yaitu jamu dapat dinikmati dalam bentuk lain tidak hanya dalam bentuk minuman cair ataupun serbuk. Marshmallow merupakan makanan ringan hasil pencampuran antara gula, sirup